Índice

1 Advertencias **102**
1.1 Leer detenidamente **102**
1.2 Cómo usar este manual **102**
1.3 Advertencias generales **102**
1.4 Garantía **104**
1.5 Convenciones tipográficas **104**
2 Presentación **104**
3 Advertencias para el instalador **105**
3.1 Alimentación **105**
3.2 Materiales que se deben utilizar **105**
3.3 Conexiones hidráulicas **105**
3.4 Activación **105**
3.5 Mantenimiento y reparación **105**
4 Descripción de la máquina **106**
4.1 Descripción **106**
4.2 Datos técnicos **107**
5 Preparación de la máquina **107**
6 Cambio del agua **107**
7 Encendido de la máquina **108**
7.1 Calentamiento eléctrico **108**
7.2 Calentamiento de gas ..... (donde existe instalación gas) **108**
7.3 Calentamiento eléctrico + gas (cuando haya instalación de gas) **109**
8 Operaciones preliminares **109**
8.1 Moledura y dosificación **109**
8.2 Preparación del café **109**
8.3 Luz compartimento suministro **110**
9 Preparación del café **110**
9.1 Versión AL - SMMA **110**
9.2 Versión JUNIOR **110**
9.3 Versión AEP - SMSA **111**
9.4 Versión SAE - SME **111**
10 Preparación de bebidas calientes **112**
10.1 Suministro de agua caliente manual **112**
10.2 Suministro de agua caliente automático **112**
10.3 Suministro de vapor **112**
11 Calienta-tazas (opcional) **113**
12 Accesorios **114**
12.1 Suavizador **114**
12.2 Capuchinador **115**
12.3 Lanza para montar leche **116**
12.4 Reserva térmica **116**
13 Consejos para obtener un buen café **117**
14 Lista de riesgos **118**
15 Comprobaciones y mantenimiento **119**
16 Limpieza **120**
17 Mal funcionamiento y remedios correspondientes . **122**

ESPAÑOL

1 Advertencias

1.1 Leer detenidamente

Lea detenidamente este manual en todas sus partes antes de utilizar el aparato.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadores que aseguran una calidad y fiabilidad duraderas.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a los posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un lugar protegido. En caso de extravío, se puede solicitar otro ejemplar al fabricante.

Aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.

QUE DISFRUTE DE LA LECTURA ... Y DEL CAFÉ

1.2 Cómo usar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja a la perfección el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del manual.

1.3 Advertencias generales

- Después de retirar el embalaje, compruebe el buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro. Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.
- Antes de usar la máquina, compruebe que la tensión de la red coincida con las indicaciones de la placa de datos de la máquina.
- La instalación deberá ser realizada conforme a las normas de seguridad vigentes y únicamente por parte de personal cualificado y preparado. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de puesta a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos). Es importante hacer comprobar estos requisitos y, en caso de duda, solicitar una revisión exhaustiva de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños ocasionados por una instalación eléctrica inadecuada.
- Durante la instalación del aparato es necesario encargar a personal cualificado el montaje de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una apertura de contactos igual o superior a 3 mm.
- Se desaconseja utilizar prolongadores o adaptadores eléctricos con tomas múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilice solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores que se ajusten a las normas de seguridad vigentes. No supere nunca el valor de potencia indicado en kW en el adaptador simple y en los prolongadores, o el de potencia máxima indicado en el adaptador.
- Esta máquina de café expreso está destinada a la preparación de bebidas calientes como café, té o leche caliente. Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños debidos a un uso incorrecto e irracional.

- Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad:
  - no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
  - no use el aparato con los pies descalzos;
  - no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño;
  - no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
  - no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
  - en el interior no acceder de la máquina;
  - no hacer derrames de líquidos en la máquina;
  - no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.
- Asegúrese de que la máquina se utilice en un local lo suficientemente iluminado, aireado e higiénico.
- Deben dejarse libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, para que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y para poder abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.
- Para la limpieza no utilice chorros de agua contra la máquina. Las operaciones de limpieza diaria deben ser efectuadas según las indicaciones de este manual.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- En caso de avería o de funcionamiento defectuoso, apague el aparato y no intente efectuar ninguna operación de reparación. Llame a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación debe ser efectuada solamente por el fabricante o por un centro de asistencia técnica autorizado, empleando repuestos originales exclusivamente. El incumplimiento de esta norma puede poner en peligro la seguridad del aparato y anular la validez de la garantía.
- Dentro del equipo hay una pila de botón de litio para evitar la pérdida de los datos de programación.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con personal cualificado.
- Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado la desconexión de la red eléctrica y el vaciado.
- Para garantizar una alta eficiencia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable seguir las indicaciones del fabricante, encargando a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódico y de comprobación de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche. El vapor y el agua que salen de los tubos pueden provocar quemaduras.
- Durante el funcionamiento, los portafiltros, las lanzas del vapor y del agua caliente alcanzan altas temperaturas, por lo que se deben manejar con cuidado y sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie calienta-tazas adecuada, sólo después de haberlas secado minuciosamente.
- Sobre la superficie calienta-tazas se debe colocar la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diferente se considerará incorrecto.
- El aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruirlas en el uso del aparato.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

1.4 Garantía

De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

1.5 Convenciones tipográficas

Este símbolo indica que se deben cumplir escrupulosamente las instrucciones a las que se refiere, para evitar posibles daños a la máquina o accidentes.

Este símbolo proporciona información adicional acerca del funcionamiento de la máquina y de sus componentes.

2 Presentación

Este producto ha sido fabricado conforme a los requisitos establecidos para las máquinas agroalimentarias, tal y como se indica en el punto 2.1 de la Directiva CEE 2006/42/CE.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de ella.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.

El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento. CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina pueden ser realizadas sólo por personal calificado.
La calificación puede ser otorgada por el fabricante a través de la participación a cursos específicos de formación.

3 Advertencias para el instalador

3.1 Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

3.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del aparato se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el aparato. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para ser empleados en contacto con el agua para consumo humano.

3.3 Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

3.4 Activación

Al concluir la instalación, el aparato debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento".

Después debe apagarse el aparato y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales.

A continuación es necesario volver a cargar el aparato y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento.

Una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse los siguientes suministros:

- Realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café. Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;
- Vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (3 litros para 1GR, 6 litros para 2GR, 8 litros para 3GR, 11 litros para 4GR) realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
- Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

3.5 Mantenimiento y reparación

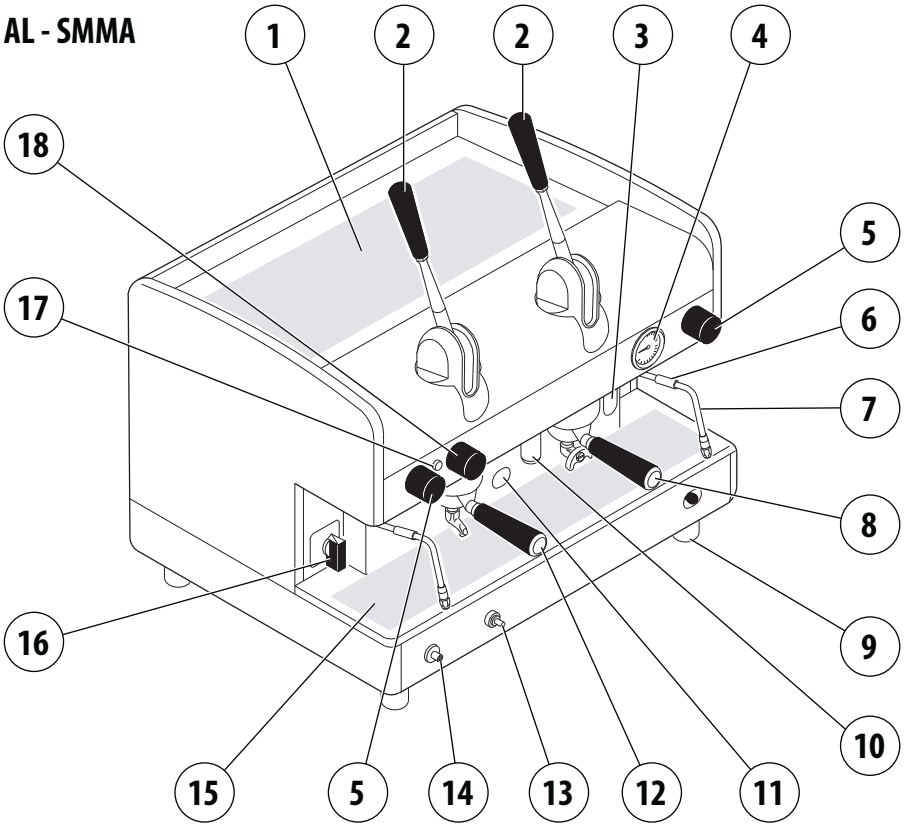
Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

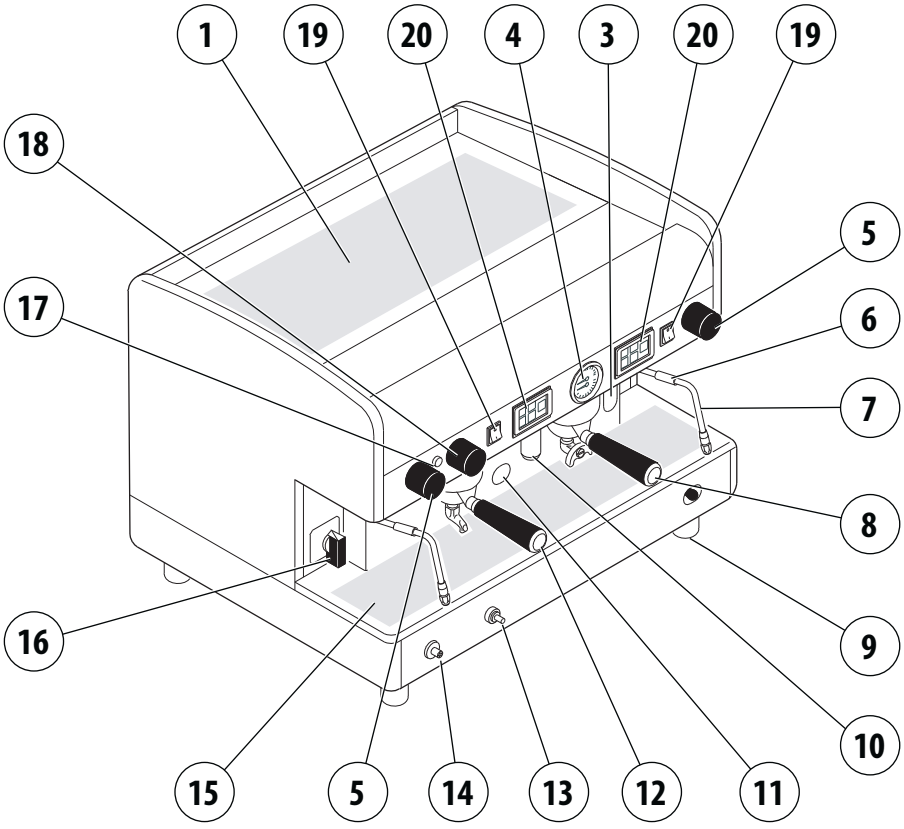
4 Descripción de la máquina

4.1 Descripción

AL - SMMA



AEP-SMSA SAE-SME



1. Superficie calienta-tazas.
2. Grupos con palanca.
3. Nivel óptico agua caldera (**)
4. Manómetro.
5. Mando de vapor.
6. Protección antiquemaduras.
7. Lanza del vapor.
8. Portafiltro 2 tazas.
9. Pata regulable.
10. Lanza de agua caliente.
11. Ventanilla quemador de gas.(*)
12. Portafiltro 1 taza.
13. Seguridad gas(*).
14. Botón encendido gas(*).
15. Rejilla apoya tazas.
16. Interruptor encendido.
17. Piloto de encendido maquina.
18. Mando del agua calient.
19. Interruptores de suministro de café manual.
20. Botoneras.

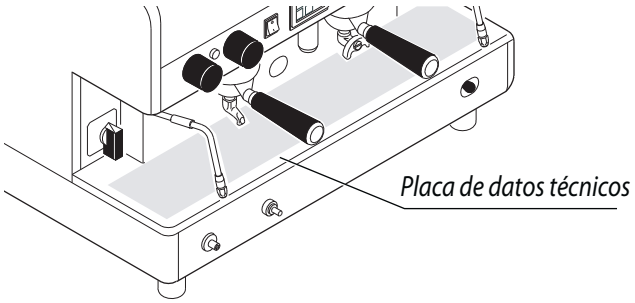
(*) Dispositivo opcional.

(**) En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde.

4.2 Datos técnicos

La placa de datos de la máquina está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe.

Los datos del equipo pueden consultarse también en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.



		JUN	1GR	COMPATTA	2GR	3GR	4GR
Tensión de alimentación	V	120-230 240	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400	230-240 400
Potencia absorbida	W	2.300	2.300 3.000	3.000 3.000	3.700 3.900	5.300	6.300
Capacidad caldera	L / gal UK	5 / 1.1	6-8 / 1.3-1.7	7 / 1.5	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3.7-4.6	5
Calibración válvula seguridad	bar / psi	1.9 / 27.6					
Presión ejercicio caldera	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3					
Presión agua de alimentac.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)					
Presión de suministro del café	bar / psi	8-9 / 116-130.5					
Condiciones de funcionamiento	°C / °F	5-40 / 41-104					

Cuadro de datos técnicos

ESPAÑOL

5 Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El instalador debe seguir estrictamente las indicaciones dadas en el cap. "Advertencias para el instalador".

El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

6 Cambio del agua

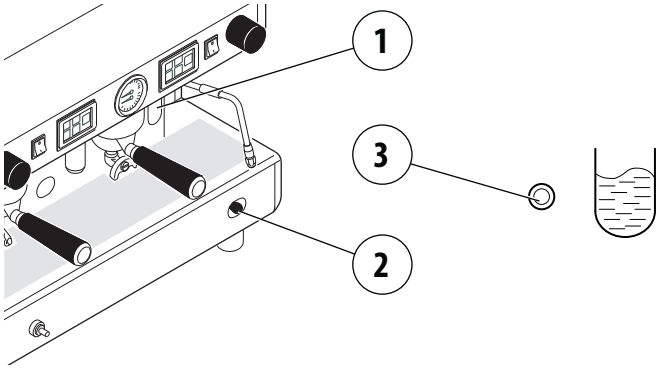
Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario cambiar el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina utilizando los puntos de suministro previstos, según las instrucciones del apart. "Activación".

7 Encendido de la máquina

7.1 Calentamiento eléctrico

Antes de encender la máquina, asegúrese de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (**1**).

En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde **(3)**: el piloto encendido indica que el nivel de agua en la caldera es correcto; el parpadeo lento del piloto indica la fase de llenado del agua.

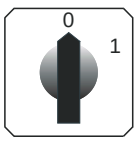


En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.

Siga estas instrucciones :

INTERRUPTOR

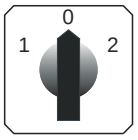
- Abra el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador;
- Accionando el llenado manual **(2)**, cargue agua en la caldera hasta restablecer el nivel ideal;
- Gire el interruptor hasta la posición "**1**" y espere a que la máquina se caliente completamente.



Interruptor

CONMUTADOR

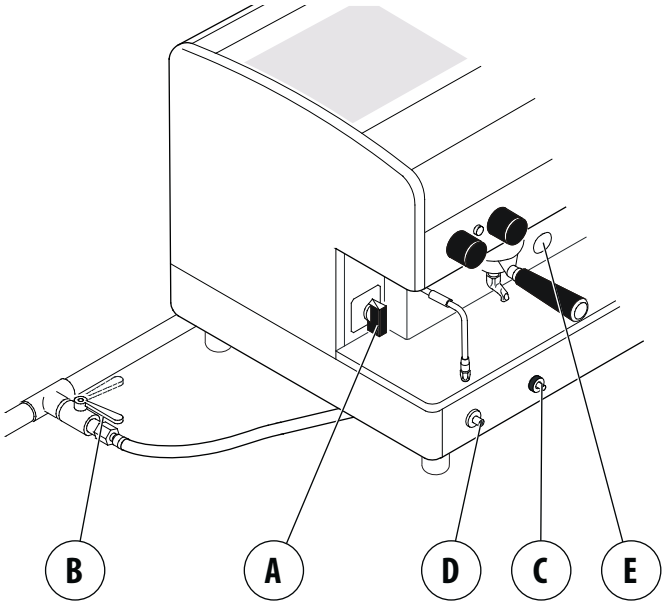
- Abra la llave de la red de agua y del suavizador;
- Gire el interruptor hasta la posición "**1**" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático d e la caldera y de los servicios de la máquina) y espere a que se cargue automáticamente el agua en la caldera;
- Gire el interruptor hasta la posición "**2**" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.



Conmutador

7.2 Calentamiento de gas (donde existe instalación gas)

- Gire el conmutador **(A)** hasta la posición 1;
- abra la llave del gas **(B)** situada en la red;
- pulse el mando (**C**) y, simultáneamente, pulse el mando de encendido (**D**). Una vez encendida la llama, mantenga pulsado durante algunos segundos el mando (**C**) para permitir que el termopar actúe correctamente;
- controlar a través de la ventanilla (**E**) que la llama esté encendida;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar;



7.3 Calentamiento eléctrico + gas (cuando haya instalación de gas)

- Siga las indicaciones del párrafo 7.2 "Calentamiento de gas";
- tras comprobar el encendido de la llama, gire el conmutador (**A**) hasta la posición 2. De este modo se conecta la alimentación de la resistencia de la caldera y la presión de ejercicio se alcanzará en menos tiempo;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar.

La conexión y la puesta a punto de la instalación de gas deben ser realizadas únicamente por personal técnico.
Para cambios del gas o en caso de problemas de funcionamiento, solicite la intervención de la asistencia técnica.

- **Por motivos de seguridad debe desactivarse el calentamiento de gas durante largos periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas o cierre del local).**
- **Se recomienda no posar paños o demás sobre la superficie calienta-tazas: se impediría la circulación de aire normal.**
- **No ponga en funcionamiento los quemadores de gas con la caldera vacía.**

En la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión liberará vapor durante algunos segundos hasta cerrarse.

8 Operaciones preliminares

8.1 Moledura y dosificación

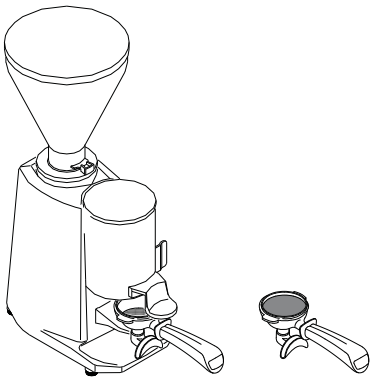
Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor.
- no muela nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día.
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

8.2 Preparación del café

- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;



- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.

ESPAÑOL

8.3 Luz compartimento suministro

Para activar y desactivar la iluminación del compartimento de trabajo, pulsar el interruptor, colocado debajo del frontal mandos en el lado izquierdo.

- **Antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los porta-filtros enganchados para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro;**
- **Antes de utilizar la máquina, efectúe el suministro de algunos cafés para probar el grado del moledura y para comprobar la presión de funcionamiento de la máquina;**
- **No quitar el portafiltro del grupo durante el café .**

9 Preparación del café

9.1 Versión AL - SMMA

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- tire de la palanca hacia abajo a fondo;
- espere algunos segundos (3-5 segundos);
- levante la palanca hasta encontrar cierta resistencia y luego suéltela;
- espere a que concluya el suministro del café.

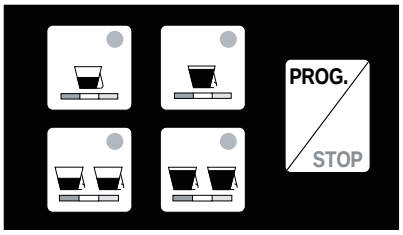
No realice nunca las operaciones descritas sin que haya café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el retorno rápido de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo, a personas o a cosas.
El tiempo de suministro depende del grado de moledura y de la cantidad de café en el portafiltro.

9.2 Versión JUNIOR

Programación

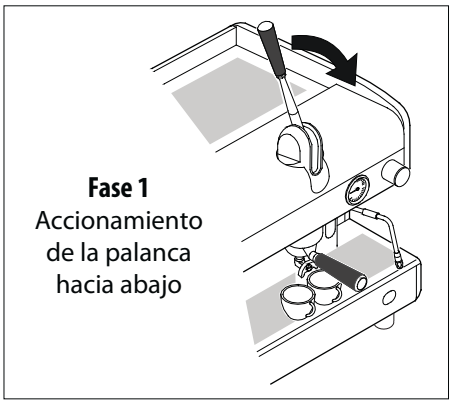
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón PROG/STOP durante al menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón de dosis deseado;
- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón de dosis el botón PROG/STOP;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- la programación finaliza automáticamente pasados algunos segundos.

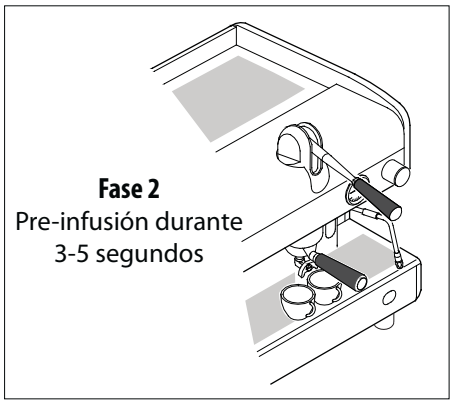
La programación de cada dosis debe realizarse con café molido y no con posos utilizados anteriormente.

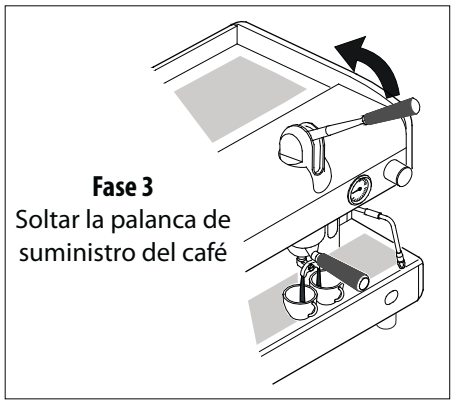


Suministro de café

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);
- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, pulse de nuevo el botón de suministro o pulse el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, use el interruptor manual.

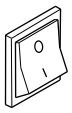

Fase 1
Accionamiento de la palanca hacia abajo


Fase 2
Pre-infusión durante 3-5 segundos


Fase 3
Soltar la palanca de suministro del café

9.3 Versión AEP - SMSA

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el interruptor de suministro deseado: se realizará el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

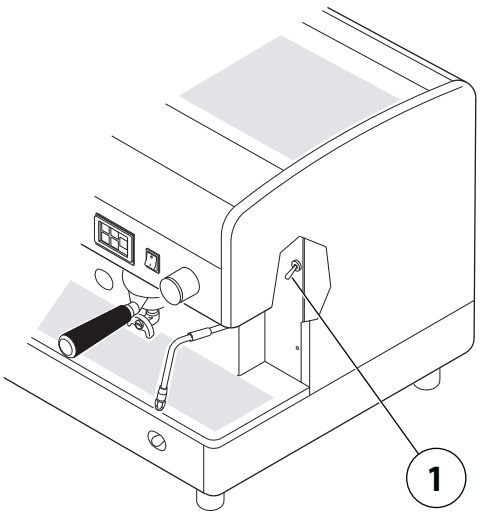


9.4 Versión SAE - SME

Programación

Programar siempre antes la botonera derecha y, si es necesaria, después las otras también.

- coloque en **ON** la palanca de programación **(1)** situada bajo el panel frontal derecho de la carcasa;
- coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón PROG/STOP **(2)** de la primera botonera derecha: encendido de todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón de dosis deseado;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirme pulsando el botón PROG/STOP **(2)**;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- al terminar la programación, coloque de nuevo la palanca de programación **(1)** en la posición **OFF**.



En algunos modelos se ha eliminado la palanca de programación; para entrar en la programación basta con pulsar el botón PROG/STOP durante 5 segundos. Se encenderán todos los leds de la botonera. Para confirmar la dosis pulse indistintamente el botón PROG/STOP o el mismo botón de dosis seleccionado.
En otros modelos, para acceder a la programación es necesario accionar un interruptor de llave específico.
Para salir de la programación solo habrá que esperar algunos segundos.

- **Actuando en la botonera derecha se programan automáticamente las botoneras que faltan.**
- **La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.**

Suministro de café

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led).

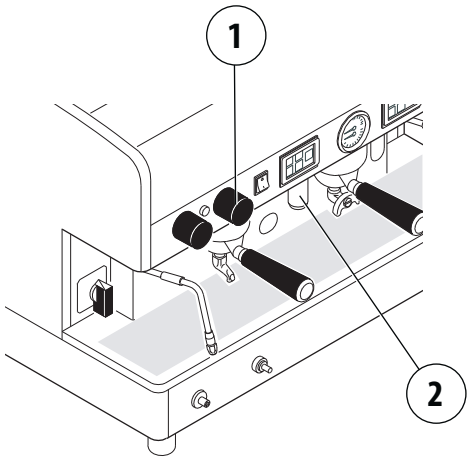
Para detener antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón STOP/ PROG. u otra vez la tecla seleccionada.
En caso de bloqueo de la botonera, utilice el botón de Suministro de Café manual.

ESPAÑOL

10 Preparación de bebidas calientes

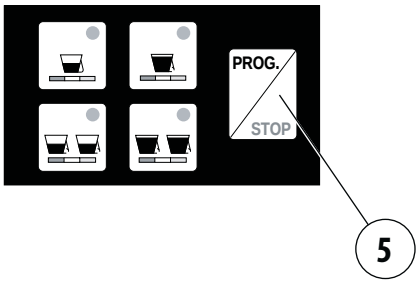
10.1 Suministro de agua caliente manual

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (**2**);
- gire en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo **(1)**: la salida de agua caliente de la lanza será proporcional al grado de apertura del grifo;
- para interrumpir el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo **(1)** .



Suministro de agua caliente

- Coloque la taza bajo la lanza de agua caliente **(2)**;
- pulse el botón de agua caliente **(3)**: espere a que se efectúe el suministro de agua;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, pulse de nuevo el botón de suministro de agua caliente **(3)** o pulse el botón STOP/PROG.



! No toque la lanza agua caliente: el contacto con la lanza o con el agua caliente puede provocar daños a personas, cosas o animales.

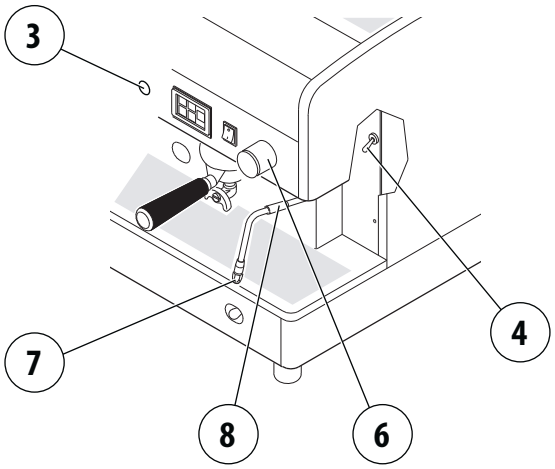
10.2 Suministro de agua caliente automático

Programación

- Ponga en ON la palanca de programación **(4)** situada bajo el panel frontal derecho de la carcasa (en algunos modelos, para entrar en la programación solo hay que mantener pulsado el botón PROG/STOP **(5)** durante 5 segundos o girar la llave de programación);
- coloque la taza bajo la lanza de agua caliente **(2)**;
- pulse el botón PROG/STOP **(5)** hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón de suministro de agua caliente **(3)** ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirme pulsando el botón PROG/STOP **(5)** ;
- l terminar la programación, coloque de nuevo la palanca de programación **(4)** en la posición OFF.

10.3 Suministro de vapor

- Sumergir el tubo de vapor **(7)**) en el líquido a calentar;
- gire hacia la izquierda la perilla **(6)**: el escape de vapor será proporcional a la apertura de la llave;
- para detener el suministro de vuelta hacia la derecha la perilla **(6)** .



Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- La leche que se vaya a espumar debe tener una temperatura inicial de 4 °C;

El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.
No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

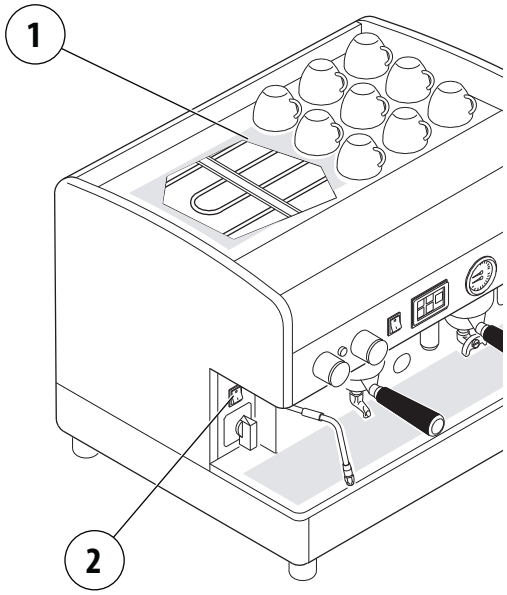
Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (5): el contacto con la lanza o con el vapor puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada. Extreme las precauciones durante el uso de la lanza, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.

11 Calienta-tazas (opcional)

El dispositivo calienta-tazas tiene la función de calentar las tazas antes de su uso.

- pose las tazas en la superficie superior **(1)** de la máquina de café;
- active la resistencia eléctrica mediante el interruptor **(2)**.



Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre lo calienta-tazas (1), lo que impediría la circulación de aire normal.

ESPAÑOL

12 Accesorios

12.1 Suavizador

En el agua de la red hay sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir considerablemente la presencia de estas sales minerales. El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos. La regeneración se debe efectuar regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es especialmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Siga estas instrucciones:

- Desplace la palanca (**B**) y (**E**) de izquierda a derecha;
- Retire la tapa desenroscando el pomo (**A**);
- haga salir el agua del tubo (**C**) lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (ver cuadro);
- Limpie de posibles residuos de sal o resina la junta situada en la tapa;
- Vuelva a colocar la tapa enroscando el pomo (**A**) firmemente y desplace la palanca (**B**) de derecha a izquierda;
- Deje que salga el agua salada del tubo (**D**) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- Mueva la palanca (**E**) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.

La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que se ha descuidado la regeneración.

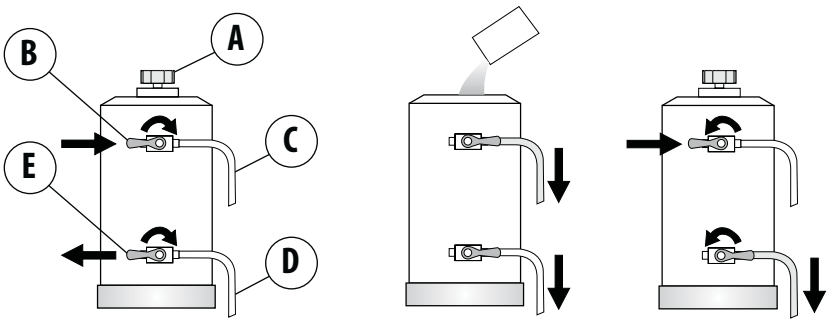
Para mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, por tanto, la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea. El cuadro siguiente presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- °f: grado francés
- °d: grado alemán = 1,8 °f
- mg $CaCO_3$

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración del suavizador, consulte el manual de instrucciones correspondiente.

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

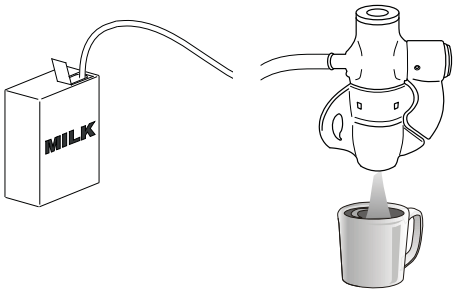
°f	30	40	60	80	sal
°d	16,5	22	33	44	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litros	1.000 litros	900 litros	700 litros	500 litros	1,0 kg
12 litros	1.500 litros	1.350 litros	1.050 litros	750 litros	1,5 kg
16 litros	2.100 litros	1.800 litros	1.400 litros	1.000 litros	2,0 kg



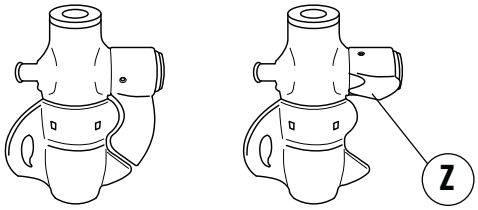
Modelo de suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

12.2 Capuchinador

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



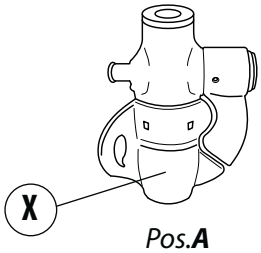
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta (Z). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café. Se debe mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".



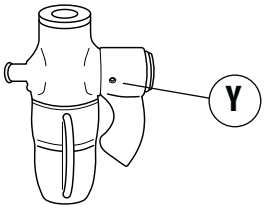
Limpieza

Se debe tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo los procedimientos que se citan aquí:

- Realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;
- gire 90° el cuerpo giratorio (**X**) hasta la posición **B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la posición **A**;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (**Y**), libérelo delicadamente con una aguja.



*Pos.**A***



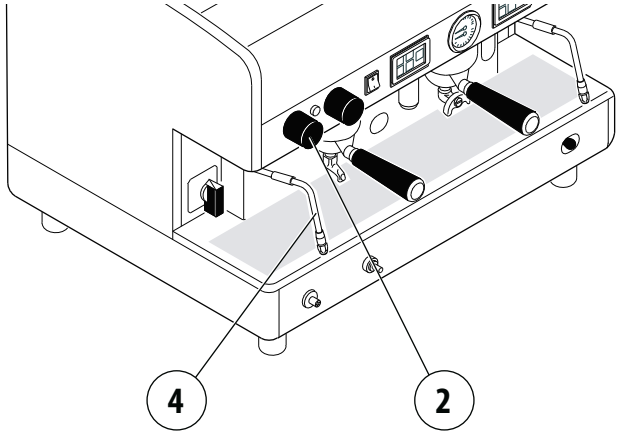
*Pos.**B***

Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.

ESPAÑOL

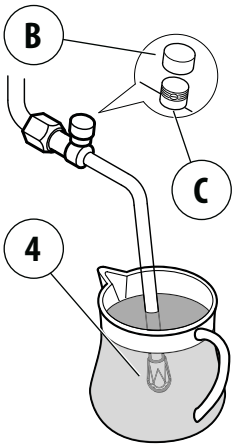
12.3 Lanza para montar leche

- Introduzca la lanza (**4**) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- accionar el mando de vapor (**2**) en sentido horizontal;
- espere al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- una vez se haya logrado la temperatura y el espumado deseado soltar el mando de vapor (**2**).



Para regular el espumado de la leche, siga estas instrucciones:

- Por medio de una llave desenroscar el componente (**B**) de la lanza para montar la leche;
- a través de un destornillador actuar en el tornillo (**C**) que se encuentra dentro
  - Para reducir el espumado, gire en el sentido de las agujas del reloj
  - Para aumentar el espumado, gire en sentido contrario al de las agujas del reloj



Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada. Preste mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados del la presencia de vapor a alta temperatura.

12.4 Reserva térmica

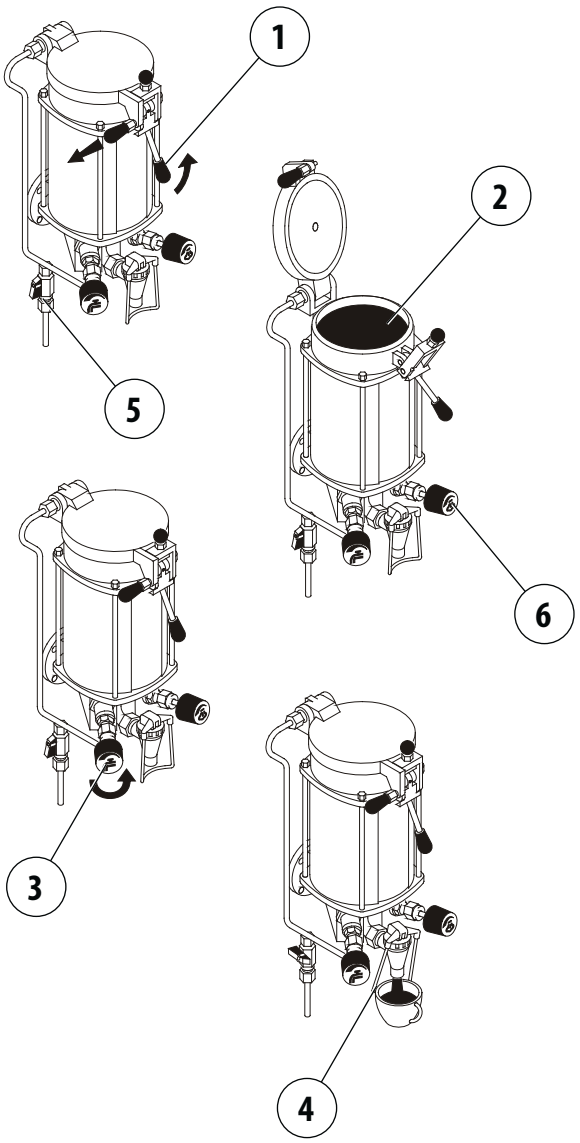
Consiste en un recipiente en el que se produce una cantidad considerable de café (2,5 litros), que constituye así una reserva para casos de gran demanda de dicha bebida (primeros desayunos, conferencias, etc).

Preparación

- Levante la tapa **(1)** tirando del pomo hacia la izquierda y subiendo la palanca;
- introduzca el café molido (130 gr. aprox.) en el filtro previsto **(2)** y vuelva a cerrar haciendo que el pomo se encaje en su posición de seguridad;
- abra el grifo del agua **(3)** girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Al alcanzar la cantidad deseada (capacidad máxima 2,5 litros) cierre el grifo;
- una vez realizada la operación, debe descargarse la presión residual mediante una llave de descarga **(5)** situada bajo el grupo de reserva térmica.

Suministro

La toma de café del recipiente se realiza accionando la palanca del dispensador **(4)** situada en el centro en la parte inferior. El café restante se puede calentar mediante un grifo vaporizador **(6)** situado en su parte derecha.



Se debe abrir siempre la válvula de purga (5) antes de abrir la tapa. Si no se cumple esta norma se pueden ocasionar graves daños a personas, animales o cosas.

13 Consejos para obtener un buen café

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano; no muela grandes volúmenes de café: prepare la cantidad contenida en el dosificador y utilícela, si es posible, el mismo día; no compre café molido, ya que éste caduca rápidamente.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío.

Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para la regulación de la temperatura del agua.

Regule la moledura del café en función del grado de humedad ambiente.

14 Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales estará expuesto el usuario si no cumple las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente.

De lo contrario, el aparato puede constituir una fuente de peligrosas descargas eléctricas, ya que no podrá descargar a tierra las posibles pérdidas de electricidad.

No utilice agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilice nunca chorros de agua para lavar ninguna de las partes del aparato.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro.

Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Si no se usa el aparato, es necesario inutilizarlo desconectando su cable de alimentación de la red eléctrica, cerrando el suministro de agua desde la red hídrica y vaciando su sistema hidráulico.

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación eléctrica e hidráulica y de vaciado del agua, acuda a personal cualificado.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.

Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas con palanca

No baje nunca la palanca sin que haya café en el filtro, o sin el portafiltro montado en el grupo: el retorno repentino de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo y lesiones a las personas.

Máquinas de gas

Compruebe periódicamente si hay pérdidas de gas en la instalación aplicando una solución jabonosa a los conductos.

Por motivos de seguridad, cierre la instalación de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local).

Uso del equipo

Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto y por lo tanto peligroso. No permita su uso por parte de niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.

No intervenga nunca en el sistema electrónico cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Desactive completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

15 Comprobaciones y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se aconseja solicitar al servicio de asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.

Intervención	Una vez a la semana	Una vez al mes
MANÓMETRO Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X	
MANÓMETRO Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X
FILTROS y PORTAFILTROS Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 g por dosificación) y compruebe el grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda cambiar las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de las muelas cónicas.		X
SUAVIZADOR La formación de cal en el circuito hidráulico de la máquina indica que se ha descuidado la regeneración. En aquellos lugares en los que el agua sea muy dura, será necesario realizar la regeneración a intervalos más cortos, al igual que en caso de altos consumos de agua caliente para té o demás.		X

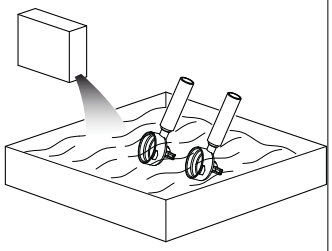
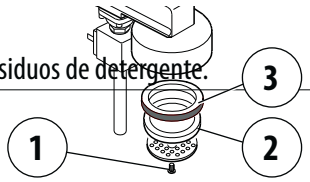
! En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

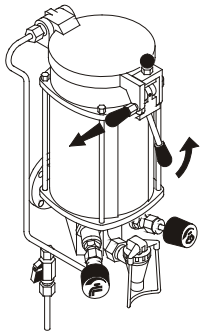
! Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

16 Limpieza

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carcasa. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Antes de limpiar la máquina es indispensable apagarla y esperar a que se enfríe.

Limpieza	Diaria	Semanal
FILTROS y PORTAFILTROS Es necesario limpiar los portafiltros cada día dejándolos sumergidos en el agua caliente durante toda la noche de manera que los depósitos grasos de café puedan derretirse y, después, enjuagar todo con agua fresca. Realizar el mismo lavado cada semana durante 10 minutos con agua caliente y detergente adecuado. Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro. **Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro.** **Evitar de sumergir en agua la empuñadura.** 	**X**	
CARCASA Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Retire la bandeja y taza titular parrilla y lavar con agua caliente. No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa. Durante la limpieza de prestar atención a los bordes y partes sobresalientes.	**X**	
LANZA DEL VAPOR - AUTOSTEAMER - LANZA PARA MONTAR LECHE Realice la limpieza de las lanzas de vapor mediante un breve suministro en vacío tras cada uso y limpie la lanza con un paño empapado en agua templada.	**X**	
GRUPO DE SUMINISTRO (excepto la versión / SMMA) Efectúe el lavado de los grupos de la manera indicada aquí: • Utilice el portafiltro ciego; • vierta el detergente (ver recambios) en el filtro ciego y enganche el portafiltro; • efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia; • quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.	**X**	
DUCHA Y PORTA-DUCHA Limpie la ducha **(2)** y el porta-ducha **(3)** en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo (**1**) y quitar los dos componentes del grupo de suministro. 		**X**
LANZA DEL VAPOR - AUTOSTEAMER - LANZA PARA MONTAR LECHE Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja. Por lo menos una vez a la semana efectúe la limpieza interna de las lanzas: • sumergir la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante; • calentar la solución con el vapor de la lanza; • dejar que se enfríe en la misma solución durante por lo menos 5 minutos de manera que el detergente pueda ir hacia arriba dentro de la lanza por efecto del enfriamiento; • volver a repetir la operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de leche de los suministros siguientes.		**X**

Limpieza	Diaria	Semanal
MOLINILLO DOSIFICADOR Limpie cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño empapado en agua templada y seque.		**X**
RESERVA TERMICA Una vez se haya acabado el café en el recipiente de la reserva térmica, realice la limpieza de la siguiente manera. 1. Quite el filtro con un paño , evitando tocar directamente las partes caliente; 2. vacíe los posos de café del filtro y lávelo con agua templada; 3. quite el embudo de plástico y lávelo con agua templad; 4. limpie el recipiente con un paño húmedo y séquelo 5. vuelva a colocar el embudo y el filtro. 		**X**

- Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados.
- Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene del distribuidor de bebidas calientes, es necesario adoptar modalidades de limpieza y productos aptos para tal fin.
- No utilice el filtro ciego para limpiar las máquinas con grupo de palanca (AL/SMMA).
- No sumerja la máquina en agua.
- No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes alcohol o sustancias agresivas.
- La eliminación de las incrustaciones del equipo debe ser realizada por técnicos especializados desmontando los componentes que presenten incrustaciones, para no poner en circulación residuos de desincrustación. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.

17 Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Remedio
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada	Encienda la máquina
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SALE VAPOR DE LAS LANZAS DE VAPOR Y AUTOSTEAMER	• El pulverizador de la lanza está obstruido. • La máquina está apagada	• Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. • Encienda la máquina
SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA DE LAS LANZAS DE VAPOR Y AUTOSTEAMER	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	• La pileta no se desagua • El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua	• Controle el desagüe al sistema colector • Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la pileta
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso	Ajuste el grado de moledura del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de moledura del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	• Grupo suministro sucio. • El grupo de suministro está demasiado frío. • El café se ha molido demasiado fino. • El café utilizado es demasiado viejo.	• Lave el grupo con el filtro ciego. • Espere a que el grupo se caliente completamente. • Ajuste el grado de moledura del café. • Sustituya el café por el fresco.
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	• El porta-filtro está sucio. • Los orificios del filtro están desgastados. • El grado de moledura del café no es adecuado.	• Limpie el porta-filtro. • Sustituya el filtro. • Ajuste el grado de moledura adecuadamente.

Problema	Causa	Remedio
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	• El café se ha molido demasiado grueso. • El borde del filtro está dañado.	• Ajuste el grado de moledura del café. • Sustituya el filtro.
• LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN (SAE-SME) • ENCENDIDO DEL LED TIME-OUT (AEP-SMSA)	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea. • Ha intervenido el dispositivo Time-out. • Falta agua en la red.	• Apague y vuelva a encender la máquina. • Abra la llave de la red hidráulica.
• SUMINISTRO CAFÉ NO CONFORME • NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ • EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de moledura del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SÓLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA PIERDE ACQUA	Avería de la bomba.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.

En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.